Nome do Documento:

Perguntas e Respostas mais Frequentes da Fritadeira Air Fry Saúde - Philco

POSSÍVEIS DÚVIDAS	RESPOSTAS
1 - Qual a temperatura máxima atingida pela Fritadeira?	A máxima temperatura é de 200℃. Possui um controle de temperatura ajustável 80℃ até 200℃
2- Como devo limpar o aparelho?	De forma geral devemos passar um pano úmido ou uma esponja macia com detergente neutro. Nunca usar produtos químicos ou abrasivos e escovas metálicas. Para melhores detalhes, consultar o manual de instruções página 10.
3 - Qual o tempo máximo que posso ajustar o botão de tempo?	30 minutos com contagem regressiva
4 - Como funciona a Fritadeira Air Fry?	A fritadeira Air Fryer Saúde possui uma nova tecnologia para fritar alimentos sem óleo. Essa Tecnologia possui um inovado sistema de turbilhonamento interno de ar quente, fazendo com que ar quente mantenha-se em movimento por todas as direções . Com isso o calor envolve os alimentos por completo, proporcionando alimentos crocantes por fora, macios por dentro e sem a necessidade de utilizar óleo.
5 - Qual é a potência do produto?	1500W
6 - Qual o volume do cesto?	2350 ml
7 - Quanto de alimento eu posso colocar?	Consultar o manual na página 09 , onde temos uma tabela de pesos e tempos para cada alimento.
8 - Posso utilizar meu aparelho por quanto tempo sem parar?	Devido a função timer, o máximo que se pode usar sem parar é 30 minutos , logo após poderá ser selecionado novamente 30 minutos
9 - Ela trabalha por resistência ou fluxo de ar?	Por uma alta resistência e com auxílio de fluxo de ar. A tecnologia empregada no produto reaquece automaticamente o ar dentro do aparelho, mantendo assim uma alta temperatura.

10 - O alimento pode ser colocado congelado?	Sim.
11 - Quais alimentos posso utilizar na FRITADEIRA AIR FRY?	Batatas, frango, camarão, coxinha, kibes e salgados em geral.
12 - Por que para alguns alimentos é necessário acrescentar uma colher de óleo?	Alimentos chamados “in natura”, ou seja, aqueles frescos, não possuem óleo em sua composição, diferente dos industrializados, sendo assim, para termos crocancia nesses alimentos "In Natura", é necessário adicionar uma colher de óleo em cima do alimento.
13 - É necessário mexer o alimento durante o processo de fritura?	Sim. Coletor de resíduos composto de um cesto onde em alguns alimentos temos que virar/mexer os alimentos em preparo.
14 - É necessário desligar o aparelho para saber se o alimento está como desejado?	Não. Quando removido o coletor de resíduos o produto desliga automaticamente e depois de inserido o coletor na posição de funcionamento, o aparelho volta a executar sua operação normalmente conforme o programado.
15 - Posso lavar alguma parte do produto em lava louças?	Sim. Cesto pode ser lavado em lava louças.
16 - Posso remover o cesto com o aparelho ligado?	Sim. Por motivo de segurança e economia de energia, quando puxado o coletor de resíduos, seja para agitar o alimento, ou para conferir se está no ponto desejado, o produto para de funcionar imediatamente. Depois de inserido o coletor de resíduo no produto, o aparelho volta a funcionar automaticamente.
17 - Se necessário colocar óleo, onde é colocado o óleo?	Existem alimentos que é necessário adicionar óleo sobre sua superfície, pois esses alimentos possuem muita água e amido, fazendo com que cozinhe ao invés de fritar. Consultar a pagina 09 do manual de instruções verificar quais são os alimentos que necessitam de 1/2 colher de sopa de óleo.
18 - Preciso pré-aquecer o produto?	Recomenda-se que se o aparelho estiver frio, gire o botão timer na posição 3 minutos sem nenhum alimento dentro.
19 - O produto libera fumaça ?	Não. O produto apenas exala o cheiro do alimento preparado.

20 - O aparelho pode deslizar em uma superfície lisa?	Não, pois possui uma base antiderrapante.